TALEGGIO D.O.P.
E la tavola è una favola
C'è chi ha una gran fame e chi è sempre di fretta, chi ha bisogno di energia e chi è fissato con la linea. A tavola c'è sempre chi fa storie. Ma per fare tutti felici e contenti c'è Taleggio D.O.P.
VIENI A SCOPRIRLO
PSR
Regione Lombardia
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020

GENTE in cucina

sommario

14

29

36

48

54

TIMBALLINI

PASTA RIPIENA

SPINACI

SPEZZATINO

DOLCI AL CIOCCOLATO

UNA TAVOLA CHE COCCOLA

Portate belle da vedere e buone da gustare: gli eleganti timballini, le paste ripiene, le ricette con gli spinaci e poi gli spezzatini. Il gran finale è con i dolci al cioccolato.

TIMBALLINI

presentazioni chic per portate eleganti

Avena, tonno e pomodori

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
120 g di avena decorticata * 200 g di tonno sott'olio * 4 pomodori * 1 mazzetto di rucola * Aceto balsamico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate l'avena sotto l'acqua corrente e lessatela in acqua bollente salata. Scolatela e conditela in una terrina con un filo d'olio e uno di aceto balsamico. Sbollentate i pomodori, spellateli, privateli di semi e acqua, tagliate la polpa a pezzetti e condite con olio, sale e pepe. Rivestite 4 stampini di carta da forno oliata. Riempiteli con i pomodori, il tonno sminuzzato e l'avena. Compattate con il dorso di un cucchiaio e infornate 20 minuti a 180°. Sformate e servite con la rucola lavata e un giro d'olio.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
420 g di riso Arborio * 2 seppie piccole pulite * 12 gamberi sgusciati * 1 porro * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaino di zafferano in fili * 1 bustina di nero di seppia * 1 mazzetto di erba cipollina * 1,3 l di brodo di pesce o vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate le seppie e tagliatele a pezzetti. Mondate il porro, tritatelo con l'aglio spellato e fateli appassire in una casseruola con un filo d'olio. Unite le seppie e fate insaporire. Versate il riso e mescolate 1-2 minuti. Stemperate in un mestolino di brodo caldo il nero di seppia e 2/3 dello zafferano. Versateli sul riso, rigirate e proseguite la cottura aggiungendo, man mano, il resto del brodo caldo. Private i gamberi del filo nero, sciacquateli e saltateli in una padellina con olio e sale. Togliete il riso dal fuoco, regolatelo di sale e dividetelo nei piatti aiutandovi con un anello di metallo. Completate con i gamberi spadellati, lo zafferano tenuto da parte e l'erba cipollina tagliuzzata.

Riso nero ai gamberi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Tortini di patate e zola

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di patate * 1 finocchio * 1 cipolla * 1 pera * ½ limone * 50 g di gorgonzola * 2 uova * 160 ml di latte * 1 rametto di rosmarino * Noce moscata * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate le patate e lessatele 12-15 minuti in acqua bollente salata. Scolatele, fatele intiepidire e affettatele sottilmente. A parte, cuocete anche il finocchio mondato 15 minuti in acqua bollente salata, poi scolatelo e affettatelo. Sbucciate la pera, privatela del torsolo, tagliatela a spicchietti e spruzzateli con qualche goccia di succo di limone. Sbucciate e affettate la cipolla. Fatela appassire 10 minuti in una padella con un filo d'olio e qualche ago di rosmarino tritato. In una ciotola, sbattete le uova con il latte, sale, pepe e noce moscata. Imburrate 4 stampini e foderate fondi e bordi con parte delle patate. Riempite gli stampini alternando la cipolla, metà di finocchio, pera e patate rimaste, lo zola a pezzetti e il resto delle fettine di pera, finocchio e patate. Versate la pastella di uova, facendo in modo che scorra fino in fondo agli stampini. Infornate a 180° per circa 50 minuti. Decorate con rosmarino fresco e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di grano saraceno decorticato * 120 g di filetti di sgombro sott'olio * 200 g di sedano rapa * 100 g di formaggio fresco spalmabile * 100 ml di panna fresca * 1 scalogno * 1 limone * 50 g di burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sminuzzate i filetti di sgombro e frullateli nel mixer. Unite il formaggio, la panna, il burro morbido e frullate ancora. Lavate il limone, grattugiate la scorza e spremete il succo. Spellate e tritate lo scalogno. Unitelo al mix di sgombro insieme a scorza e succo. Frullate ancora, regolate di sale, pepate e passate in frigo. Mondate il sedano rapa, tagliatelo a dadolini e sbollentateli 2-3 minuti in acqua salata. Lessate il grano saraceno in acqua salata. Scolatelo e conditelo con qualche cucchiaio di spuma e un filo d'olio. Aiutandovi con 4 anelli di metallo, componete i timballini nei piatti con il grano e il sedano, condito con olio e sale. Terminate con la spuma rimasta.

Grano saraceno allo sgombro

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

Riso con mazzancolle

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di riso a chicchi lunghi * 300 g di mazzancolle sgusciate * 150 g di polpa di zucca * 150 g di funghi champignon * 1 carota * 1 cipolla * 1 ciuffo di basilico * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Sale e pepe

Lessate il riso in acqua salata, scolatelo e conditelo in una terrina con una grossa noce di burro. Tagliate a dadini la zucca, i funghi mondati e la carota raschiata. Stufate la cipolla, spellata e tritata, in una padella con poco burro. Unite gli ortaggi, lasciate rosolare, salate, pepate e saltate 10 minuti. Spegnete e completate con un pizzico di erbe tagliuzzate. Private le mazzancolle del filo nero e scottatele 30 secondi in un'altra padella con burro, sale e pepe. Dividetele in 4 stampini imburrati, poi riempite con il riso, alternato agli ortaggi. Passate 10 minuti in forno a 160°. Sfornate, sformate e guarnite a piacere.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g di filetto di salmone senza pelle * 2 patate dolci * 150 ml di latte * 30 g di pangrattato * Brodo vegetale * Burro * Sale e pepe

Private il salmone di eventuale lische e scottatelo 5 minuti, coperto a filo di brodo bollente. Scolatelo e fatelo raffreddare. Intanto, pelate le patate, tritatele nel mixer e raccoglietele in una casseruola. Versate il latte, portate a bollore e cuocete mescolando finché le patate sono morbide e il composto è asciutto. Spegnete, unite il salmone tritato grossolanamente e una noce di burro, regolate di sale e pepate. Dividete il composto in 6 stampini imburrati, con il fondo cosparso di pangrattato. Cospargete la superficie con altro pangrattato e infornate 20 minuti a 210°. Sfornate, fate intiepidire, sformate e servite.

Salmone con patate dolci

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di baccalà ammollato * 500 g di patate * 1 uovo * Latte * 20 g di grana padano grattugiato * Burro * Sale e pepe

Lessate le patate in acqua salata, sbucciatele e schiacciatele. A parte, lessate anche il baccalà in acqua non salata, inizialmente fredda, 5 minuti dal bollore. Scolatelo, privatelo di lische e pelle e sminuzzatelo. Unitelo alle patate e versate a filo poco latte caldo, lavorando con una forchetta, fino a ottenere una crema grossolana. Unite l'uovo sbattuto e il grana, regolate di sale e pepate. Disponete su una placca, coperta di carta da forno, 4 anelli di metallo imburrati. Riempiteli con il composto e infornate 10 minuti a 210°. Sfornate, trasferite nei piatti, sfilate gli anelli, pepate e servite, a piacere con un contorno di funghi e prezzemolo fresco.

Baccalà al latte

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

Mezzi ziti in forma

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di mezzi ziti * 3 uova * 50 g di emmentaler grattugiato * 150 ml di panna fresca * Burro * Sale e pepe

Cuocete la pasta in acqua bollente salata. Scolatela al dente e conditela in una terrina con una noce di burro. A parte, sbattete le uova con la panna, sale e pepe. Versate il composto sulla pasta, unite il formaggio e amalgamate. Dividete i mezzi ziti in 4 cocottine imburrate e infornate 15 minuti a 200°, finché sono dorati in superficie. Sfornate, sformate, guarnite a piacere e servite subito.

Torrette con cialde

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 patate * 2 zucchine * 100 g di fagiolini * 2 cipollotti sottili * 100 g di passata di pomodoro * 100 g di parmigiano reggiano grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate e affettate le patate. Scottatele 5 minuti in acqua salata e scolatele. A parte, scottate 5 minuti in acqua salata i fagiolini a pezzetti. Lavate e affettate le zucchine. Pulite e tagliate a trancetti i cipollotti. Disponete su una placca, coperta di carta da forno, 4 anelli di metallo imburrati e sistemate a strati patate, zucchine, fagiolini e cipollotti, condendo gli strati con olio, sale e pepe. Infornate 20 minuti a 180°. Intanto, insaporite la passata in una casseruola con olio, sale e pepe. In una padella antiaderente, formate con il parmigiano 4 mucchietti, appiattiteli e fate dorare le cialde qualche minuto per lato. Trasferite le torrette nei piatti, sul pomodoro, sfilate gli anelli e guarnite con le cialde croccanti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g di riso Basmati * 1 peperone * 1 melanzana * 1 cipolla * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate peperone, cipolla e melanzana. Disponeteli interi su una placca, coperta di carta da forno. Salateli, irrorateli d'olio e fateli arrostire 30-35 minuti a 200°. Sfornate e fate raffreddare. Intanto, lessate il riso in acqua salata, scolatelo e conditelo con un filo d'olio. Sbucciate gli ortaggi, tagliateli a striscioline e conditeli con olio, sale e pepe. Disponete sulla placca 4 anelli oliati. Riempiteli alternando riso e verdure e passate 10 minuti in forno a 200°. Trasferite nei piatti, sfilate gli anelli e completate con prezzemolo tritato e un giro d'olio.

Basmati alle verdure

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

Aspic di razza

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di ali di razza * 1 zucchina * 1 carota * 1 cipolla * 1 gambo di sedano * 1 bicchiere di spumante * 300 ml di brodo vegetale * 12 g di gelatina in fogli * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Sale

Lessate le ali di razza in acqua salata per circa 30 minuti. Scolatele (tenete da parte 200 ml del liquido di cottura), fatele intiepidire, spellatele e ricavate la polpa, scartando le cartilagini. Ammollate la gelatina in acqua fredda. Pulite carota e zucchina, tagliatele a dadini, scottatele 5 minuti in acqua salata e scolatele tuffandole in acqua e ghiaccio. Rosolate in una casseruola sedano e cipolla, mondati e tritati, con una noce di burro. Sfumate con lo spumante, fate evaporare, versate il brodo, il liquido delle ali e portate a bollore. Spegnete, filtrate il brodo e scioglietevi la gelatina strizzata. Versatene un mestolo in 4 stampini, rivestiti di pellicola, e disponetevi le verdure, sgocciolate e condite con olio e sale, il prezzemolo tritato e altra gelatina. Fate riposare in frigo 30 minuti. Aggiungete il pesce, la gelatina rimasta e tenete in frigo 3-4 ore prima di servire.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di filetto di merluzzo senza pelle * 1 carota * 1 zucchina * 1 broccolo a cimette * ½ cavolfiore a cimette * 8 asparagi * 50 g di fagiolini * 50 g di funghi porcini * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate e lavate gli ortaggi. Tagliate a fettine la carota e la zucchine, a pezzetti i fagiolini e gli asparagi e cuoceteli a vapore insieme a broccoli e cavolfiore, tenendo separate le qualità. Man mano che sono pronte, condite tutte le verdure con olio, sale, pepe e prezzemolo tritato. Tagliate a pezzi i funghi e fateli saltare 10 minuti in una padella con un filo d'olio e l'aglio schiacciato. Salate, pepate e spegnete. Nel frattempo, lessate 5-6 minuti il merluzzo in acqua salata, scolatelo al dente, privatelo di pelle e lische e riducetelo a scaglie. Dividete nei piatti, all'interno di 4 anelli di metallo, le verdure e il pesce, alternati. Sfilate gli anelli, completate con un giro d'olio e servite.

Merluzzo all'ortolana

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

PASTA RIPIENA
piccoli scrigni di grande bontà

Cappellacci di mozzarella

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 5 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di farina * 3 uova * 250 g di mozzarella * 150 g di pomodorini ciliegia * 4 cucchiai di panna fresca * 1 ciuffo di origano fresco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con le uova fino a ottenere un composto liscio. Fatelo riposare 30 minuti avvolto in pellicola. Tritate la mozzarella e fatela asciugare su carta da cucina. Lavate e tagliate a metà i pomodorini. Conditeli in una terrina con 4-5 cucchiai di olio, sale, pepe e foglioline di origano. Stendete la pasta in strisce sottili. Dividete su metà strisce la mozzarella a mucchietti, coprite con le strisce rimaste, sigillate e tagliate i cappellacci con uno stampino rotondo. Lessateli 5 minuti in acqua bollente salata. Scolateli con un mestolo forato trasferendoli direttamente nella terrina. Completate con un filo di panna, pepe e altro origano fresco.

Ravioli con pere e nocciole

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di ravioli di ricotta * 1 pera Abate * 1 cucchiaio di granella di nocciole * 2 rametti di rosmarino * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una padella, scaldate un filo d'olio e una noce di burro con un rametto di rosmarino. Levate il rametto e unite la pera, sbucciata e ridotta a dadini. Rosolate 5 minuti, unite la granella, sale e pepe. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli e ripassateli nella padella. Guarnite con il rosmarino rimasto.

PASTA RIPIENA

Tortelli di branzino

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di farina * 3 uova * 300 g di filetti di branzino senza pelle * 2 uova * 150 g di ricotta * 120 g di pomodorini ciliegia * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con 3 uova fino a ottenere un composto liscio. Fatelo riposare 30 minuti, avvolto in pellicola. Private i filetti di pesce eventuali lische e rosolateli in una padella con olio, sale e prezzemolo tritato. Sminuzzateli e mescolateli con la ricotta e le uova rimaste. Stendete la pasta in strisce sottili, distribuite il ripieno su metà di esse e coprite con quelle rimaste. Sigillate e tagliate i tortelli con uno stampino. In una padella, fate rosolare lo spicchio d'aglio, spellato e tritato, con un filo d'olio. Unite i pomodorini lavati e tagliati a dadini, sale, pepe e prezzemolo tritato. Saltate 10 minuti, aggiungete una noce di burro e spegnete. Lessate i ravioli in acqua salata per 5 minuti, scolateli, trasferiteli nella padella, fate saltare qualche istante e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di lasagne fresche * 600 g di polpa di zucca * 30 g di ricotta * 4 amaretti * 80 g di grana padano grattugiato * 40 g di burro * 1 ciuffo di salvia * Sale e pepe

Lessate in acqua salata la zucca. Scolatela e passatela allo schiacciapatate per ottenere una purea. Raccoglietela in una ciotola e amalgamatela con la ricotta, 40 g di grana e gli amaretti, sbriciolati finemente. Regolate sale e pepate. Distribuite il composto a mucchietti su metà delle lasagne, coprite con quelle rimaste, sigillate e ritagliate i ravioli con uno stampino a fiore. Lessateli 5 minuti in acqua bollente salata. Intanto, fate spumeggiare in una padella 2 grosse noci di burro con la salvia. Scolate i fiori, ripassateli nel condimento e servite con il grana rimasto, pepe e salvia fresca a piacere.

Fiori con zucca e amaretti

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

Bottoni con lenticchie

Preparazione 10 minuti
Tempo di cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di bottoni ricotta e spinaci * 80 g di lenticchie lessate * 1 spicchio d'aglio * 30 g di grana padano * 1 mazzetto di aneto * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una padella, fate imbiondire l'aglio spellato con 2-3 cucchiai di olio. Aggiungete le lenticchie, un ciuffetto di aneto e fate insaporire. Lessate i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli e trasferiteli nella padella con un filo della loro acqua di cottura e una grossa noce di burro. Mescolate e completate con il grana a scaglie e ciuffetti di aneto.

Agnolotti con zola e noci

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di farina * 3 uova * 200 g di gorgonzola * 50 g di gherigli di noci * Latte * 60 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 ciuffo di salvia * 30 g di burro * Sale e pepe

Impastate la farina e le uova fino a ottenere un composto liscio. Fatelo riposare 30 minuti, avvolto in pellicola. Tritate le noci e amalgamatele in una ciotola il gorgonzola spezzettato, 2 cucchiai di parmigiano e tanto latte quanto ne serve per ottenere un insieme cremoso. Tirate la pasta in strisce sottili, dividete il ripieno a mucchietti su metà di esse, coprite con quelle rimaste, sigillate e tagliate gli agnolotti quadrati con una rotella. Lessateli in acqua salata per 5 minuti. Intanto, fate spumeggiare abbondante burro in una padella con la salvia. Ripassatevi gli agnolotti scolati, pepateli e serviteli con il parmigiano rimasto, guarniti a piacere.

Tortelloni al nero

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina * 2 uova * 200 g di salmone affumicato * 150 g di caprino * 100 g di ricotta * 150 ml di panna fresca * 1 bustina di nero di seppia * 1 mazzetto di erba cipollina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Versate sul piano di lavoro la farina a fontana, unite al centro il nero di seppia, le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio. Fatelo riposare 30 minuti avvolto in pellicola. Tritate nel mixer 100 g di salmone, mescolatelo in una ciotola con caprino e ricotta e pepate. Tirate la pasta in strisce sottili e ricavate tanti quadrati con uno stampino smerlato. Farciteli con noccioline di ripieno, piegateli a triangolo sigillandoli e unite i vertici per ottenere i tortelloni. Lessateli in acqua salata per 6-7 minuti. Intanto, rosolate il salmone rimasto, a pezzetti, in una padella con un filo d'olio. Unite la panna, l'erba cipollina e spegnete. Scolate i tortelloni e conditeli con la salsa.

Ravioli di zucca e rucola

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di lasagne fresche * 400 g di polpa di zucca * ½ cipolla * 1 mazzetto di rucola * 4 cucchiai di pangrattato * 80 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 cucchiaio di pinoli * Peperoncino in fiocchi * Burro * Olio extravergine d'oliva

Lavate la rucola. Tagliate la zucca a dadini. Rosolate la cipolla, spellata e tritata, in una padella con poco olio. Unite la zucca e una presa di peperoncino, cuocetela 10 minuti e schiacciatela con una forchetta in una ciotola. Unite 2-3 foglie di rucola tritata, metà del parmigiano, il pangrattato e mescolate per ottenere un ripieno sodo. Dividetelo a mucchietti su metà delle sfoglie di pasta, coprite con quelle rimaste, ritagliate i ravioli rotondi con uno stampino e sigillate i bordi. Lessate i ravioli 5 minuti in acqua salata. Intanto, dorate in una padella i pinoli con una presa di peperoncino e 2 noci di burro. Scolate i ravioli, ripassateli nel condimento e serviteli con la rucola e il parmigiano rimasti.

Triangoli al pomodoro

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina * 3 uova * 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro * 300 g di ricotta di pecora * 120 g di parmigiano reggiano * Noce moscata * 1 ciuffo di salvia * 1 cucchiaio di pinoli * 40 g di burro * Sale e pepe

Impastate la farina con 2 uova, il concentrato e una generosa macinata di pepe fino a ottenere un composto liscio, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti. Mescolate la ricotta con 100 g di parmigiano grattugiato, l'uovo rimasto e una grattata di noce moscata. Stendete la pasta in strisce sottili, dividete su metà il ripieno a mucchietti e coprite con le strisce rimaste. Sigillate e tagliate i ravioli triangolari con una rotella dentellata. In una padella, fate spumeggiare il burro con la salvia e i pinoli. Intanto, lessate i ravioli in acqua salata per 5 minuti. Scolateli e ripassateli nel condimento. Pepate e servite con il parmigiano rimasto, a scaglie, e salvia fresca a piacere.

Agnolotti ai funghi

Preparazione
45 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di farina * 3 uova * 200 g di funghi champignon * 2 scalogni * 100 g di formaggio fresco spalmabile * 80 g di ricotta * 40 g di parmigiano reggiano * 1 ciuffo di salvia * 2 cucchiai di pinoli * Burro* Sale e pepe

Impastate la farina con le uova fino a ottenere un composto liscio, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti. Pulite i funghi e affettateli. Spellate e tritate gli scalogni e fateli appassire in un tegame con una noce di burro. Unite i funghi e cuoceteli finché l'acqua di vegetazione è evaporata. Salateli e pepateli, tritateli nel mixer e mescolateli con la ricotta e il formaggio. Stendete la pasta in larghe strisce, dividete il ripieno su metà di esse, coprite con quelle rimaste, sigillate e tagliate gli agnolotti con una rotella dentellata. Lessateli in acqua bollente salata per 5 minuti. In una padella, fate spumeggiare 2 grosse noci di burro con i pinoli e la salvia. Scolate gli agnolotti, ripassateli nel condimento, pepate e servite con il parmigiano a scaglie.

Ravioloni ai carciofi

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di lasagne fresche * 4 carciofi * 160 g di ricotta * 60 g di parmigiano reggiano grattugiato * ½ cipolla * 1 spicchio d'aglio * 200 ml di vino bianco * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i carciofi e tagliateli a fettine. Tritate la cipolla e doratela in una padella con un filo d'olio e l'aglio. Eliminate l'aglio, unite i carciofi e fateli insaporire. Sfumate con il vino, salate, pepate e continuate la cottura per 10-15 minuti, finché i carciofi sono teneri. Tenete da parte qualche fettina e frullate il resto nel mixer grossolanamente. Mescolate il trito con la ricotta, il prezzemolo tritato e il parmigiano. Con un tagliapasta, ricavate dalle lasagne tanti dischi di 6-7 cm di diametro. Farcitene metà con il ripieno a mucchietti, coprite con i dischi rimasti e sigillate bene. Lessate 5 minuti i ravioli in acqua salata e conditeli con abbondante burro fuso e i carciofi tenuti da parte.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di farina * 500 g di barbabietole cotte * 1 patata * 4 uova * 1 tuorlo * 300 g di ricotta * 30 g di pangrattato * 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 1 cipollotto sottile * 2 cucchiai di anacardi * 200 ml di panna fresca * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con 3 uova fino a ottenere un composto liscio, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti. Tagliate le barbabietole a dadini e ripassatene 400 g in una padella con una noce di burro. Tritatele nel mixer e amalgamatele con la ricotta, l'uovo rimasto, il tuorlo, il parmigiano e il pangrattato. Regolate di sale e pepate. Stendete la pasta in strisce sottili, dividete su metà il ripieno, coprite con le strisce rimaste, sigillate e tagliate i ravioli quadrati con una rotella. Tagliate la patata sbucciata a dadini. Fateli rosolare 15-20 minuti in un tegame con olio, sale e pepe. Versate la panna e lasciate addensare. Tritate gli anacardi. Intanto, lessate i ravioli 5 minuti in acqua salata. Scolateli e trasferiteli nel condimento di panna. Completate con i dadini di barbabietola rimasti, gli anacardi tritati e il verde del cipollotto tagliuzzato.

Bauletti di barbabietole

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Agnolotti tonno e zola

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di lasagne fresche * 160 g di tonno sott'olio * 250 g di ricotta * 1 uovo * 30 g di gorgonzola * 2 fette di prosciutto crudo * 100 ml di panna fresca * 10 pomodorini ciliegia * 2 cucchiai di grana padano grattugiato * 1 ciuffo di timo * 1 mazzetto di erba cipollina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una ciotola, lavorate la ricotta con l'uovo, il tonno sbriciolato, il grana, l'erba cipollina tagliuzzata e pepate. Disponete su metà di ogni lasagna il ripieno a mucchietti, disposti paralleli al lato lungo. Ripiegate la parte di pasta libera sul ripieno, sigillate e tagliate gli agnolotti quadrati con una rotella dentellata. In una padella, scaldate un filo d'olio e rosolate 1-2 minuti il prosciutto a filetti. Unite i pomodorini lavati e tagliati a spicchietti, qualche fogliolina di timo, saltate qualche minuto e regolate di sale. In una casseruola a parte, scaldate la panna con il gorgonzola per ottenere una salsa. Lessate gli agnolotti in acqua bollente salata, scolateli e conditeli in una terrina con la salsa allo zola, i pomodorini e il prosciutto. Completate con ciuffetti di timo e servite.

Tortelli al cotto

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina * 2 uova * 200 g di formaggio fresco spalmabile * 220 g di prosciutto cotto * Grana padano grattugiato * 1 mazzetto di salvia * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Sale e pepe

Impastate la farina con le uova fino a ottenere un composto liscio, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti. Tritate il prosciutto e amalgamatelo con il formaggio, 6 cucchiai di grana e 4 foglie di salvia tritate. Regolate di sale e pepate. Stendete la pasta in strisce. Farcitene metà con noci di ripieno, coprite con le strisce rimaste, sigillate e tagliate i tortelli con uno stampino smerlato. Lessateli in acqua bollente salata per circa 5 minuti. Intanto, fate spumeggiare 2 grosse noci di burro in una padella con qualche foglia di salvia spezzettata. Unite i ravioli scolati, fate saltare un istante e completate con grana e prezzemolo tritato.

SPINACI

quel tocco di verde che dà sapore

Uova in cocotte

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 uova * 150 g di spinaci * ½ porro * 60 g di salmone affumicato * 60 ml di panna fresca * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate gli spinaci. In una padella, rosolate il porro pulito e affettato con un filo d'olio e una noce di burro. Unite gli spinaci e lasciateli appassire. Salate, pepate e spegnete. Dividete gli ortaggi in 4 cocotte imburrate insieme al salmone, tagliato a striscioline. Sgusciate un uovo in ogni cocotte, versate la panna e trasferite in forno a 180°. Cuocete 10-15 minuti, finché gli albumi sono rappresi. Salate, pepate e servite subito.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta brisée pronta rettangolare * 500 g di spinaci * 1 porro * 1 spicchio d'aglio * 100 g di parmigiano reggiano grattugiato * 100 g di ricotta * 2 albumi * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Stendete la pasta brisée in uno stampo rettangolare, lasciandola sulla sua carta da forno. Bucherellate il fondo. Lavate gli spinaci e fateli appassire in una pentola con la sola acqua dell'ultimo risciacquo. Scolateli, strizzateli bene e tritateli. Rosolate il porro, mondato e affettato, in una padella con un filo d'olio e l'aglio, spellato e tritato. Unite gli spinaci e lasciate insaporire. Fate intiepidire poi mescolate gli ortaggi con la ricotta, gli albumi, il parmigiano, pepe e noce moscata. Regolate di sale. Versate il composto nello stampo e infornate 40 minuti a 180°.

Torta salata ai porri

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

SPINACI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di spinaci * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 200 ml di panna fresca * 1 limone * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate il limone, ricavate la scorza a filetti e spremete metà del succo. Sciacquate gli spinaci. Spellate e tritate la cipolla e l'aglio e fateli appassire in una padella con un filo d'olio. Unite gli spinaci, spruzzate con il succo del limone e lasciate cuocere 10 minuti a fiamma vivace, mescolando spesso, finché le foglie sono appassite e il fondo è asciutto. Salate e pepate. Versate la panna, regolate di sale e lasciate addensare a fuoco dolce, rigirando delicatamente. Servite gli spinaci in tegamini individuali, guarniti con i filetti di scorza.

Tegamini alla crema

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

Gratin di bucatini

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g di bucatini * 400 g di spinaci * 2 porri sottili * 300 g di prosciutto cotto a dadini * 200 ml di besciamella pronta * 20 g di grana padano grattugiato * 20 g di pangrattato * Burro * Sale e pepe

Lavate gli spinaci e fateli appassire in una pentola con l'acqua dell'ultimo risciacquo. Mondate i porri, tagliateli a tocchetti e rosolateli in una padella con una noce di burro. Unite gli spinaci scolati e tagliuzzati, il prosciutto e fate insaporire. Regolate di sale, pepate e versate il condimento in una terrina. Intanto, lessate i bucatini in acqua salata. Scolateli e mescolateli nella terrina del condimento con una noce di burro e la besciamella. Trasferite la pasta in una pirofila imburrata. Cospargete con il grana, mescolato al pangrattato, e con qualche fiocchetto di burro. Infornate a 180° per 10-15 minuti, finché la superficie è dorata.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 grosse gialle * 100 g di spinaci * 6 pomodori secchi * 150 g di emmentaler grattugiato * 250 ml di brodo di pollo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate le cipolle, tagliate le calotte e pareggiate i fondi, in modo che possano stare dritte. Con un cucchiaino o uno scavino prelevate la polpa, lasciando un bordo intatto di mezzo cm. Tritate la parte tolta. Disponete le cipolle in una pirofila unta d'olio, versate il brodo sul fondo del recipiente e infornate 20 minuti a 200°. Nel frattempo, rosolate la polpa tritata in una padella, con un filo d'olio. Unite gli spinaci, lavati e tagliuzzati, e lasciateli appassire. Salate, pepate e fate intiepidire. Intanto, sfornate le cipolle, sgocciolatele, eliminate il brodo e rimettetele nella pirofila. Mescolate gli spinaci con l'emmentaler e i pomodori secchi tritati. Farcite le cipolle con il composto e rimettete 20 minuti in forno a 180°.

Cipolle ripiene

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

Cake salato alla feta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di farina * 4 uova * 100 g di spinaci * 150 g di pomodorini ciliegia * 200 g di feta * 4 cucchiai di pesto pronto * 150 ml di latte * 1 bustina di lievito in polvere * 1 rametto di rosmarino * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e tagliate a dadini i pomodorini. Sciacquate e tritate grossolanamente gli spinaci. Versate in una ciotola la farina, setacciata con il lievito. Unite le uova sbattute, 3-4 cucchiai di olio, il pesto e il latte. Amalgamate fino a ottenere un impasto liscio. Aggiungete la feta a pezzetti, i pomodori, il rosmarino tritato e gli spinaci. Regolate di sale e pepate. Versate il composto in uno stampo da plum cake imburrato e infornate 45 minuti a 180°.

Pappardelle alla zucca

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di pappardelle fresche * 400 g di polpa di zucca * 100 g di spinaci * ½ cipolla rossa * ½ bicchiere di vino bianco * Brodo vegetale * 40 g di grana padano grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate la cipolla, tritatene metà e fate appassire il trito in una padella con poco olio. Unite la zucca ridotta a dadini, rosolate a fuoco moderato e sfumate con il vino. Bagnate con poco brodo e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Regolate di sale. Fate intiepidire, poi passate al mixer per ottenere una crema. Versatela in una terrina e diluitela, se occorre, con altro brodo. Sciacquate gli spinaci e fateli appassire nella padella, con una noce di burro. Salateli, tritateli grossolanamente e uniteli alla crema di zucca. Intanto, rosolate in un padellino la cipolla rimasta, affettata, in una noce di burro finché risulta ben dorata, poi salatela. Lessate le pappardelle in acqua salata, scolatele lasciandole un po' umide, trasferitele nel condimento con una noce di burro, mescolate e servite con il grana e le rondelle di cipolla rosolata.

Tortilla con patate

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
6 uova * 150 g di spinaci * 4 patate * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate le patate e tagliatele a fettine sottili. Sbucciate e affettate la cipolla. In una padella ampia, fate rosolare le patate 10 minuti con un filo d'olio. Unite le cipolle, sale, pepe e cuocete altri 10 minuti. Trasferite patate e cipolle in una ciotola. Scaldate nella padella poco altro olio e rosolate l'aglio, spellato e tritato. Unite gli spinaci lavati, fateli appassire, salateli e pepateli. Sbattete le uova in una terrina e unite patate, cipolle e spinaci. Regolate di sale, pepate e riversate il composto nella padella (se occorre, nuovamente unta con un filo d'olio). Mettete il coperchio e cuocete la tortilla 5-6 minuti a fuoco medio, finché la base è dorata e la superficie rappresa. Voltatela e terminate la cottura in altri 5-6 minuti. Servitela guarnita con il prezzemolo.

SPINACI

Pancake verdi

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di spinaci * 170 g di farina * 200 ml di latte * 2 uova * 30 g di grana padano grattugiato * 5 g di lievito in polvere * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate gli spinaci e fateli appassire in un tegame, senza sgrondarli troppo. Strizzateli e passateli al mixer per ridurli in crema. In una ciotola, mescolate con una frusta a mano le uova con gli spinaci, un pizzico di sale e un filo d'olio. Unite il latte, il grana e amalgamate. Aggiungete la farina, setacciata con il lievito, e mescolate. Scaldate una padella antiaderente, unta con poco burro. Spostatela dalla fiamma, versate un mestolo di pastella, lasciatelo allargare, cuocete 1-2 minuti, girate il pancake e terminate la cottura dall'altra parte. Continuate fino a esaurire la pastella, tenendo i pancake pronti in caldo nel forno a 80° fino al momento di servirli.

Riso al limone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
240 g di riso * 500 g di spinaci * 1 cipollotto * ½ porro * 80 g di feta * 1 bicchiere di vino bianco * 1 limone * 1 ciuffo di aneto * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire cipollotto e porro, mondati e tritati, in una padella con un filo d'olio. Tostate il riso in una casseruola, con poco olio. Sfumate con il vino, aggiungete cipollotto e porro, mescolate e coprite con 480 ml di acqua bollente salata. Pepate, mettete il coperchio e fate cuocere 10 minuti a fuoco dolce. Lavate il limone, grattugiate la scorza e spremete il succo. Uniteli al riso insieme agli spinaci, sciacquati e sminuzzati, e a un ciuffo di aneto, tritato finemente. Mescolate e terminate la cottura del riso, sempre coperto. Fuori dal fuoco, unite un filo d'olio e mescolate. Completate con la feta sbriciolata e, a piacere, rondelle di limone.

Smoothie ai kiwi

Preparazione
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di spinacini novelli * 2 kiwi * 6 kumquat * 100 g di yogurt alla vaniglia * 120 ml di succo di mela * 4 alchechengi * Cubetti di ghiaccio

Pelate i kiwi e tagliateli a tocchi. Lavate gli spinacini, i kumquat e gli alchechengi. Mettete tutto nel frullatore, tranne 2 kumquat, unite qualche cubetto di ghiaccio e frullate fino a ottenere una consistenza fine e omogenea. Servite decorando con rondelle ricavate dai kumquat tenuti da parte.

Malfatti al burro

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di spinaci * 200 g di ricotta * 180 g di farina * 140 g di parmigiano reggiano grattugiato * 2 uova * 1 tuorlo * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di salvia * Noce moscata * Burro * Sale e pepe

Sciacquate gli spinaci e fateli appassire in una pentola con la sola acqua dell'ultimo risciacquo. Scolateli, strizzateli bene e tritateli. Ripassateli in una padella con poco burro e l'aglio spellato. Eliminate l'aglio e fateli intiepidire. In una ciotola, mescolate gli spinaci con la ricotta, 120 g di parmigiano, le uova, il tuorlo, la farina e una grattata di noce moscata, regolate di sale e pepate. Ricavate dal composto tante polpettine allungate, aiutandovi con 2 cucchiaini. Lessati i malfatti in acqua bollente salata fin quando salgono a galla. Nel frattempo, fate spumeggiare nella padella 2 grosse noci di burro con la salvia. Ripassatevi i malfatti scolati, fate insaporire e servite con il parmigiano rimasto.

SPEZZATINO

bocconcini tutti da gustare

Pollo con peperoni

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
6 sovracosce di pollo disossate senza pelle * 2 peperoni rossi * 100 g di pancetta * 100 ml di vino bianco * Brodo di pollo * 1 ciuffo di prezzemolo * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Riducete a bocconcini il pollo e infarinateli. Pulite i peperoni e tagliateli a pezzetti. Riducete la pancetta a dadini e fateli rosolare in una casseruola con un filo d'olio. Unite la carne, rosolatela bene e sfumate con il vino.

Aggiungete i peperoni e un bicchiere di brodo, abbassate la fiamma e cuocete coperto per 25-30 minuti, unendo altro brodo se occorre. Regolate lo spezzatino di sale, pepate e completate con il prezzemolo tritato.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di spezzatino di agnello * 300 g di riso Basmati * 2 patate * 1 cipolla rossa * 1 cipollotto * 1 spicchio d'aglio * 400 g di pomodori pelati * 3 cm di zenzero fresco * 1 ciuffo di coriandolo o prezzemolo * 1 cucchiaio di cumino in polvere * 1 cucchiaino di semi di senape * 1 bustina di zafferano * Peperoncino in polvere * 500 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale

Pelate lo zenzero e l'aglio, mondate il cipollotto, tritateli finemente nel mixer e stemperateli con un filo d'acqua. Dorate la carne in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungete la crema aromatica, spolverizzate peperoncino a piacere, cumino, senape, zafferano e mescolate. Unite i pelati a pezzi, il brodo e portate a bollore. Coprite e cuocete a fuoco dolce 30 minuti. Unite patate e cipolla, sbucciate e tagliate a rondelle, regolate di sale e proseguite la cottura altri 15-20 minuti, finché le patate sono tenere, bagnando se occorre con un filo d'acqua. Intanto, lavate il riso in un colino sotto l'acqua corrente. Versatelo in una casseruola, copritelo con 600 ml di acqua fredda salata, mettete il coperchio e portate a bollore. Coprite e cuocete a fuoco dolce 10 minuti. Spegnete e lasciate risposare altri 10 minuti, senza levare il coperchio. Sgranate il riso con una forchetta e servitelo con lo spezzatino, decorando con coriandolo o prezzemolo.

Agnello speziato

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di polpa di manzo * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 2 cucchiai di concentrato di pomodoro * 1 rametto di timo * 1 cucchiaio di paprica dolce * 1 cucchiaino di cumino in polvere * 1 cucchiaio di aceto bianco * 50 ml di vino rosso * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate la carne a pezzi e infarinateli. Rosolateli in una casseruola con il timo e un filo d'olio. Salate e pepate, sfumate con aceto e vino, fate evaporare, levate il timo e unite cipolla e aglio spellati e tritati. Aggiungete paprica e cumino, rigirate, coprite a filo d'acqua e stemperate il concentrato. Cuocete coperto, a fuoco dolce, 2 ore circa, mescolando ogni tanto e unendo altra acqua calda, quando necessario, per mantenere il sughetto abbondante e cremoso.

Gulasch alla paprica

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 10 minuti

Stufato di salsiccia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di salsiccia a nastro * 800 g di patate * 1 carota * ½ peperone rosso * 2 pomodori ramati * 1 porro * ½ cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaino di paprica dolce * 2 cucchiai di concentrato di pomodoro * 1 ciuffo di prezzemolo * 650 ml di brodo di pollo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

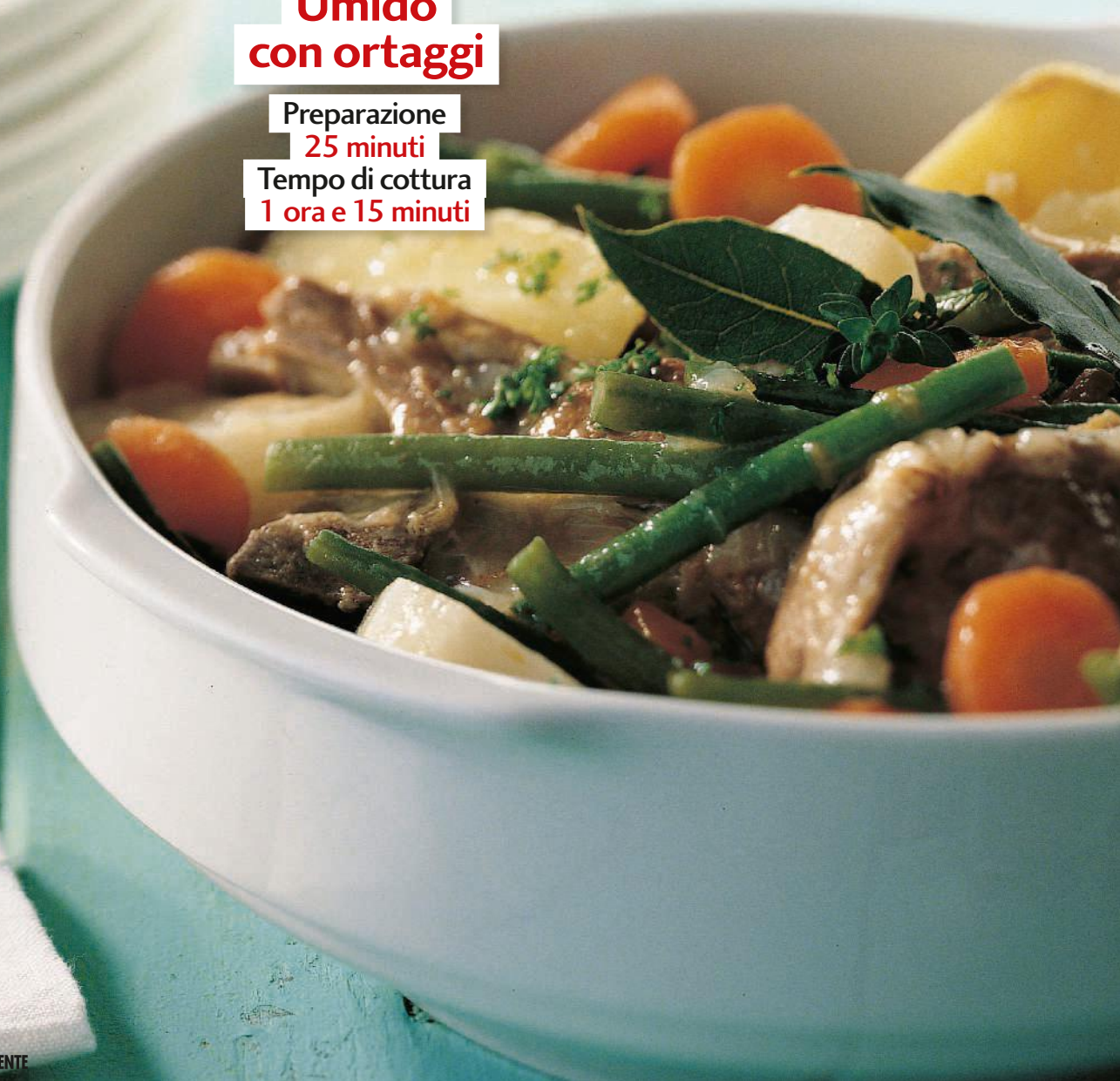
Tritate cipolla, aglio e porro. Raschiate e affettate la carota, pulite e tagliate a tocchetti il peperone, sbucciate e riducete a dadini le patate. Lavate i pomodori, privateli di semi e acqua e tagliateli a dadini, Rosolate in una casseruola, con un filo d'olio, cipolla, aglio, carote, peperone e porro. Aggiungete le patate, i pomodori, la paprica e rigirate. Bagnate con 500 ml di brodo, stemperatevi il concentrato mescolate, coprite e cuocete a fuoco dolce 10 minuti. Intanto, tagliate la salsiccia a tocchetti e rosolateli in una padella. Sgocciolateli dal grasso e uniteli nella casseruola. Proseguite la cottura 15-20 minuti, finché la salsiccia è cotta e le patate morbide, bagnando poco per volta con il brodo rimasto. Regolate di sale e pepate, cospargete con il prezzemolo e servite.

SPEZZATINO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di spezzatino di agnello * 1 kg di ortaggi misti (carote, fagiolini, rape, patate) * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 foglia di alloro * 1 mazzetto di origano fresco * Brodo di pollo * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate e tagliate a fettine la cipolla. Spellate e tritate l'aglio. In una casseruola, fate dorare l'agnello con un filo d'olio. Salate e pepate, cospargete con un cucchiaio di farina e mescolate, facendo tostare un minuto. Bagnate con un mestolino di brodo, staccate il fondo, unite aglio e cipolla e fate insaporire. Coprite a filo con altro brodo e aggiungete l'alloro e 1-2 rametti di origano. Mettete il coperchio e cuocete 30 minuti, a fuoco dolce. Intanto, mondate tutti gli ortaggi. Tagliate a tocchi carote, rape e patate e unitele nella casseruola insieme ai fagiolini. Mescolate, bagnate se occorre con altro brodo, rimettete il coperchio e cuocete altri 20-25 minuti, finché gli ortaggi sono teneri. Regolate di sale, pepate e servite con origano fresco.

Umido con ortaggi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

Tajine con le mele

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di polpa di manzo * 3 mele rosse * 1 cucchiaio di uvetta * 1 cipolla * 1 bustina di zafferano * ½ cucchiaino di zenzero in polvere * 1 stecca di cannella * 1 cucchiaio di semi di sesamo * 20 g di miele * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Riducete a bocconcini la carne. Fatela rosolare in una tajine, o in una casseruola di coccio, con un filo d'olio e una noce di burro. Salate e pepate, togliete la carne e tenetela da parte. Fate appassire nel tegame la cipolla, spellata e tritata, con la stecca di cannella. Spolverizzate con lo zenzero e tostate qualche istante. Riunite la carne, bagnate con poca acqua e sciogliete lo zafferano. Mettete il coperchio e cuocete un'ora e 30 minuti, bagnando con altra acqua se necessario. Unite l'uvetta, un cucchiaio di miele e cuocete altri 20 minuti, finché la carne è tenera. Intanto, lavate le mele, tagliatele a spicchi e rosolatele in una padella con una noce di burro e il miele rimasto. Servite la carne con le mele, spolverizzando con i semi di sesamo.

Bocconcini alle cipolline

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di polpa di manzo * 2 carote * 2 pomodori * 2 spicchi d'aglio * 200 g di cipolline sott'aceto * 100 g di olive nere e verdi snocciolate * 1 mazzetto di basilico * 1 l di vino bianco * 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro * Brodo di carne * 1 cucchiaio di farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a bocconcini la carne. Sbucciate le cipolle, raschiate le carote e tritateli grossolanamente. Metteteli in una terrina con la carne e gli spicchi d'aglio, spellati e schiacciati. Versate il vino, rigirate, coprite con pellicola e fate marinare in frigo una notte. Scolate carne e verdure, tenendo da parte la marinata, e fatele rosolare in una casseruola con un filo d'olio. Spolverizzate con la farina, mescolate, fate tostare 1-2 minuti, salate, pepate e sfumate con qualche cucchiaio di marinata, staccando bene il fondo. Cuocete a fuoco molto dolce un'ora e 40 minuti, con il coperchio, bagnando ogni tanto con marinata e brodo, alternati. Scottate i pomodori in acqua bollente, scolateli, pelateli, privateli dei semi, tritateli e uniteli alla carne con le olive, le cipolline e un rametto di basilico. Mescolate, bagnate se occorre con altra marinata e/o brodo e terminate la cottura in circa 20 minuti. Regolate di sale e servite con basilico fresco.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di polpa di vitello * 300 g di riso * 2 piccole cipolle * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di salvia * 1 bustina di zafferano * 1 bicchiere di vino bianco * 250 ml di brodo di carne * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a bocconcini la carne. Sbucciate e affettate a rondelle sottili le cipolle. Rosolate la carne in un tegame con un filo d'olio e una noce di burro. Tenetela da parte e fate soffriggere nel tegame le cipolle con l'aglio spellato e la salvia. Riunite la carne, salate, pepate e sfumate con il vino. Lasciate evaporare l'alcol, bagnate con il brodo e stemperate nel fondo lo zafferano. Portate a bollore, mettete il coperchio e cuocete a fuoco dolce un'ora. Intanto, lessate il riso in acqua salata. Scolatelo, conditelo con una noce di burro e servitelo con lo spezzatino, guarnito a piacere con salvia fresca.

Vitello allo zafferano

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

SPEZZATINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di spezzatino di vitello * 1 carota * 1 cipolla * 2 scalogni * 1 spicchio d'aglio * 400 g di pomodori pelati * 80 g di olive verdi * 1 mazzetto di timo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate la carne in una casseruola con un filo d'olio. Toglietela e fate appassire nella casseruola la cipolla e gli scalogni, spellati e affettati, con l'aglio pelato e 2-3 rametti di timo. Aggiungete la carota, raschiata e tagliata a rondelle. Fate insaporire, eliminate il timo, riunite la carne e aggiungete i pelati spezzettati. Salate, pepate e cuocete per circa un'ora a fuoco dolce, con il coperchio, unendo se occorre poca acqua. Aggiungete le olive e terminate la cottura in circa 20 minuti, finché la carne è tenera. Completate con timo fresco e servite.

Casseruola mediterranea

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 40 minuti

Ossibuchi con cipolle

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 ossibuchi di vitellone * 120 g di pancetta a fette spesse * 10 cipolline * 2 carote * 1 mazzetto di timo * 1 foglia di alloro * 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro * 500 ml di brodo di carne * Vino bianco * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate ogni ossobuco in 2-3 pezzi e infarinateli leggermente. Fate rosolare la pancetta, ridotta a pezzetti, in una casseruola con un filo d'olio, 2-3 rametti di timo e l'alloro. Unite la carne e lasciate rosolare i pezzi da entrambi i lati. Sfumate con il vino, lasciate evaporare l'alcol, versate il brodo, stemperate il concentrato, regolate di sale, pepate e cuocete a fuoco dolcissimo, con il coperchio, per circa 2 ore finché la carne è tenera. A metà cottura, aggiungete le cipolline pelate e le carote, raschiate e tagliate a listarelle. Prima di servire, guarnite con timo fresco.

SPEZZATINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di polpa di manzo per brasato * 1 peperone rosso * ½ cipolla * 1 spicchio d'aglio * 3 cm di zenzero fresco * 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro * ½ cucchiaio di paprica piccante * 60 ml di vino bianco * 300 ml di brodo di carne * 1 ciuffo di prezzemolo * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Spellate e tritate la cipolla e l'aglio. Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo. Riducete la carne a grossi dadi e infarinateli. Rosolateli con un filo d'olio in una casseruola, salateli, pepateli e sfumate con il vino, staccando bene il fondo. Aggiungete il trito di cipolla e aglio e lo zenzero, stemperate il concentrato, unite la paprica e fate insaporire. Bagnate con il brodo e cuocete a fuoco dolce, con il coperchio, per circa 2 ore, aggiungendo a metà tempo il peperone, pulito e tagliato a tocchi. Regolate di sale, guarnite con il prezzemolo e servite, a piacere con riso lessato.

Manzo piccante

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 2 ore e 15 minuti

Maiale con i crauti

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di spezzatino di maiale * 500 g di crauti in scatola * 2 cipolle * 1 foglia di alloro * 5 bacche di ginepro * 1 cucchiaino di paprica dolce * 200 ml di vino bianco * 300 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate e tagliate a fettine le cipolle. Rosolate la carne in una casseruola con un filo d'olio, unite le cipolle e fate insaporire. Spolverizzate con metà paprica, salate, pepate e mescolate. Unite l'alloro, il ginepro e sfumate con il vino. Fate evaporare l'alcol, aggiungete i crauti e irrorate con il brodo. Mettete il coperchio e cuocete a fuoco dolce per circa un'ora e 20 minuti, mescolando di tanto in tanto e bagnando, se occorre, con poca acqua. Completate con la paprica rimasta e servite.

DOLCI con il cioccolato sono irresistibili

Plum cake alle nocciole

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
270 g di farina, più quella per lo stampo * 200 g di zucchero * 3 uova * 160 ml di latte * 100 ml di olio di semi di girasole * 100 g di cioccolato fondente * 1 bustina di lievito in polvere * 50 g di granella di nocciole * 30 g di nocciole spellate * Burro

Montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Continuando a montare, aggiungete poco per volta la farina, setacciata con il lievito, alternata al latte e all'olio, versato a filo. Unite la granella e mescolate.

Versate il composto in uno stampo da plum cake, imburrato e infarinato. Infornate 40 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, versatelo sul plum cake e guarnite con le nocciole spezzettate.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di burro, più quello per gli stampi * 250 g di zucchero * 6 uova * 210 g di farina, più quella per gli stampi * 200 g di cioccolato fondente * 90 g di cacao amaro * 1 bustina di lievito in polvere * 30 g di confettura di mirtilli * 150 ml di panna fresca * 40 g di mirtilli

Tritate il cioccolato e scioglietene 50 g a bagnomaria. Montate il burro con lo zucchero fino a ottenere una spuma. Unite un uovo alla volta, poi aggiungete la farina, setacciata con il cacao e il lievito. Incorporate infine il cioccolato fuso. Versate l'impasto in 2 stampi a cerniera, imburrati e infarinati, e infornate 25 minuti a 160°. Sfornate, sformate, fate raffreddare e livellate la superficie dei dolci. Spalmatene uno con uno strato sottile di confettura e coprite con il secondo dolce. Mettete il cioccolato rimasto in una ciotola e versatevi la panna, scaldata fino al bollore. Mescolate per sciogliere il cioccolato. Fate intiepidire e versate la glassa sul dolce. Decorate coi mirtilli, lavati e asciugati, e filetti di scorza d'arancia a piacere.

Torta ai mirtilli

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 panetto di pasta frolla pronta * 225 g di cioccolato fondente * 170 ml di panna fresca * 35 g di burro * 70 g di frutta secca mista sgusciata (mandorle, noci, nocciole) * 50 g di zucchero

Stendete la frolla in una teglia lasciandola sulla sua carta da forno. Coprite con altra carta, una manciata di legumi secchi e infornate 25 minuti a 180°. Sfornate, eliminate legumi e carta e fate raffreddare. Scaldate la panna in una casseruola, spegnete, aggiungete il cioccolato tritato, il burro e mescolate per scioglierli. Fate intiepidire e versate la ganache sulla torta. Fate raffreddare e tenete in frigo 1-2 ore. In una padella, scaldate lo zucchero con qualche goccia d'acqua per ottenere un caramello denso e dorato. Unite la frutta secca, spezzettata grossolanamente con un coltello, rimescolate finché è ricoperta di caramello, spegnete, versate su un piatto coperto di carta da forno e fate raffreddare Spargete sul dolce e servite.

Tarte con frutta caramellata

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Cuore al mascarpone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
100 g di cioccolato fondente * 2 uova * 50 g di farina, più quella per lo stampo * 80 g di zucchero * 50 g di burro, più quello per lo stampo * 200 g di mascarpone * 5 g di lievito in polvere * Bicarbonato

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con il burro e fate raffreddare. Sbattete a spuma uova e zucchero e incorporate il cioccolato. Con una spatola, unite la farina, setacciata con un pizzico bicarbonato e il lievito, poi amalgamate il mascarpone. Versate il composto in uno stampo a cuore, imburrato e infarinato. Infornate a 200° per circa 30 minuti.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
380 g di farina, più quella per la lavorazione * 160 g di burro * 110 g di zucchero * 5 g di lievito di birra * 210 ml di latte, più quello per spennellare * 150 g di cioccolato fondente * 20 g di cacao amaro * 50 g di granella i nocciole

Sciogliete il lievito in 50 ml di latte tiepido. Scaldate il resto del latte con 60 g di burro. Mescolate la farina in una ciotola con i mix di latte e 60 g di zucchero. Impastate, formate una palla e fate lievitare 3 ore in una ciotola coperta. Fondete a bagnomaria il cioccolato con il burro rimasto e il resto dello zucchero. Fuori dal fuoco, unite il cacao setacciato. Stendete l'impasto sul piano infarinato in un rettangolo spesso 5 mm. Spalmate la crema lasciando un cm di bordo libero, spargete le nocciole, formate un rotolo, dividetelo a metà per il lungo, intrecciate le due metà e sigillate i bordi. Trasferite la brioche su una placca rivestita di carta da forno e fate lievitare 30 minuti. Spennellate di latte e infornate 30 minuti a 180°.

Brioche variegata

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

Mousse al cocco

Preparazione
45 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
120 g di cioccolato al latte * 20 g di cioccolato bianco * 180 g di latte * 435 ml di panna fresca * 17 g di gelatina in fogli * 135 g di zucchero * 15 g di farina di mandorle * 15 g di farina 00 * 15 g di burro * 30 g di cocco secco * 10 g di mandorle a lamelle * 50 g di cacao amaro

In una ciotola, mescolate il burro con 10 g di zucchero, la farina di mandorle, la 00 e metà cocco, per ottenere un insieme di briciole. Stendetele su una placca, rivestita di carta da forno, e dorate il crumble 10-15 minuti a 180°. Fate raffreddare. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco, unite il crumble spezzettato, le mandorle e fate raffreddare in frigo. Stendete il composto sbriciolato sul fondo di uno stampo a cerniera, rivestito di carta da forno. Mettete in frigo. Mescolate il cioccolato al latte, in una ciotola, con il latte bollente. Unite 10 g di gelatina, ammollata in acqua fredda e strizzata, e mescolate per scioglierla. Fate raffreddare e unite 360 ml di panna semi montata. Versate la mousse sulla base. Mettete in frigo 2 ore. Sciogliete in una casseruola lo zucchero rimasto con 75 ml d'acqua. Unite il cacao setacciato e il resto della panna, portate a bollore e spegnete. Incorporate la gelatina rimasta, ammollata e strizzata. Sformate il dolce, versate la glassa e cospargete superficie e bordo con il cocco rimasto. Passate 2 ore in frigo.

Girasole bicolore

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 rotoli di pasta sfoglia pronta * 150 g di crema pronta di cioccolato e nocciole * 1 tuorlo * Zucchero a velo

Srotolate una sfoglia e stendetela su una placca, lasciandola sulla sua carta da forno. Spalmatela con la crema e coprite con la seconda sfoglia, sigillando bene i bordi. Sistemate al centro una tazzina capovolta e, con un coltello affilato, dividete il disco in 4 spicchi, poi ogni spicchio a metà e ogni nuovo spicchietto ancora in 3 parti, per un totale di 24 spicchietti sottili. Togliete la tazzina e spennellate con il tuorlo. Attorcigliate ogni spicchietto su se stesso 2 o, se preferite, 3 volte (più giri fate, più l'effetto sarà decorativo), girandoli uno in un verso e quello accanto nell'altro, per formare i petali del fiore. Infornate la placca 25 minuti a 190°. Sfornate e servite il dolce tiepido, spolverizzato di zucchero a velo.

Ciambella alla panna

Preparazione 40 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
250 g di farina 1, più quella per lo stampo * 400 ml di latte * 10 g di lievito di birra * 25 g di zucchero semolato * 30 g di cacao amaro * 2 cucchiai di olio di semi di girasole * 10 g di burro, più quello per lo stampo * 250 ml di panna fresca * 20 g di zucchero * 6 g di gelatina in fogli * 20 g di zucchero a velo

Sciogliete il lievito in 50 ml di latte tiepido. Mescolate nell'impastatrice lo zucchero semolato e la farina, setacciata con 20 g di cacao. Unite 100 ml di latte, l'olio e amalgamate. Fate lievitare un'ora coperto e unite il burro morbido. Trasferite l'impasto in uno stampo a ciambella unto di burro e infarinato. Fate lievitare un'ora. Infornate 25 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare. In un pentolino, stemperate il cacao rimasto, setacciato, con il resto del latte freddo. Unite lo zucchero a velo, portate a bollore, spegnete e incorporate la gelatina, ammollata in acqua fredda e strizzata. Fate raffreddare e sformate la ciambella. Tagliatela a metà, farcite con la panna montata, irrorate con la glassa e decorate a piacere.

Torta al burro

Preparazione 45 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di farina, più quella per gli stampi * 50 g di cacao amaro * 6 uova * 300 g di zucchero semolato * 450 g di burro, più quello per gli stampi * 2 cucchiai di olio di semi di girasole * 1 bustina di lievito in polvere * 250 g di zucchero a velo * 250 g di cioccolato fondente * Caramello pronto * Topping pronto al cioccolato * Sale

Montate le uova con lo zucchero semolato e un pizzico di sale per ottenere un composto spumoso. Unite l'olio e 200 g di burro morbido, mescolando, poi la farina setacciata con cacao e lievito. Distribuite il composto in 2 stampi imburrati e infarinati. Cuocete 35 minuti a 170°. Sfornate, fate raffreddare e livellate la superficie delle torte. Fondete il cioccolato a bagnomaria. In una ciotola, montate a spuma il burro rimasto con lo zucchero a velo. Unite il cioccolato e amalgamate. Spalmate su una torta uno strato di crema al burro, sovrapponete la seconda e rivestite di crema superficie e bordo del dolce. Trasferite in una tasca da pasticciere la crema rimasta. Irrorate la torta con il caramello e il topping, guarnite con ciuffi della crema rimasta e decorate a piacere.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
400 ml di latte * 75 g di zucchero * 225 g di tuorli (circa 12) * 250 g di cioccolato fondente * 125 g di cioccolato al latte * 750 ml di panna fresca * 15 g di gelatina in fogli

Grattugiate i cioccolati. Portate a bollore il latte. In una casseruola, sbattete i tuorli con lo zucchero per ottenere una spuma, unite a filo il latte, mescolate e cuocete a fuoco dolce 5 minuti, rigirando. Unite la gelatina, ammollata in acqua fredda e strizzata. Versate in una casseruolina 1/3 della crema e scioglietevi il cioccolato al latte. Unite il fondente al resto della crema e scioglietelo. Fate raffreddare. Semi montate la panna, unitene 2/3 alla crema fondente e il resto a quella al latte. Versate la crema al latte in uno stampo rivestito di pellicola. Passate in freezer 20 minuti. Coprite con la bavarese al fondente e mettete in frigo 4 ore. Sformate e, a piacere, spolverizzate di cacao.

Bavarese a strati

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

DOLCI CON IL CIOCCOLATO

Rotolo farcito

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
75 g di farina * 100 g di zucchero semolato * 3 uova * 50 g di cacao amaro, più quello per servire * 8 g di lievito in polvere * 250 ml di panna fresca * 120 g di cioccolato fondente * Zucchero a velo

Montate nella planetaria le uova con lo zucchero semolato per ottenere una spuma gonfia. Aggiungete con una spatola la farina, setacciata con il cacao e il lievito, mescolando delicatamente. Versate l'impasto in una teglia rettangolare, rivestita con carta da forno, e cuocete a 180° per circa 10 minuti. Stendete un telo sul piano di lavoro, spolverizzatelo di zucchero a velo e capovolgetevi la pasta. Arrotolate, chiudete a caramella e fate raffreddare 30 minuti. Srotolate e spalmate la pasta con la panna montata. Unite il cioccolato tritato e arrotolate di nuovo strettamente. Tenete in frigo 2 ore prima di servire, spolverizzando di cacao.

Crostata al caffè

Preparazione 45 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
370 g di farina * 30 g di cacao amaro * 200 g di burro * 200 g di zucchero * 2 uova * ½ bustina di lievito in polvere * Estratto di vaniglia * 250 g di crema pasticcera pronta * 250 g di cioccolato fondente * 225 ml di panna fresca * 20 g di caffè solubile * 200 g di cioccolato bianco * Sale

Lavorate il burro con lo zucchero, la farina setacciata con cacao e lievito, un pizzico di sale e qualche goccia di vaniglia. Unite le uova, lavorate rapidamente, formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti in frigo. Portate a bollore 125 ml di panna, scioglietevi il caffè e versate il composto sul cioccolato fondente tritato, in una ciotola. Mescolate per ottenere una crema liscia. Incorporate la crema pasticcera. Stendete la frolla a 3 mm di spessore in una tortiera imburrata e infarinata. Farcitela con la crema al cioccolato e, a piacere, decorate il bordo con chicchi di caffè. Infornate 35 minuti a 175°, sfornate e fate raffreddare. Portate a bollore la panna rimasta e, fuori dal fuoco, unite il cioccolato bianco tritato, mescolando per scioglierlo. Fate raffreddare e versate sulla crostata. Tenete in frigo 3-4 ore. Decorate a piacere con cioccolato fuso e servite.

TENTAZIONE SÌ MA DI QUALITÀ

Un famoso aforisma racconta come sia facile resistere a tutto tranne che alle tentazioni. Per scegliere bene ci aiutano le certificazioni. Il marchio IGP, Indicazione Geografica Protetta, è il riconoscimento di qualità che la Comunità Europea attribuisce a prodotti realizzati nel rispetto di precisi disciplinari, come la Mortadella Bologna IGP, certificandone la qualità in termini di tipicità, autenticità, sicurezza, tracciabilità ed etichettatura. In più la firma ufficiale del Consorzio Mortadella Bologna garantisce un prodotto ad alto valore nutrizionale in linea con le tendenze contemporanee. Infatti, un etto di Mortadella Bologna IGP apporta 288 Kcal ed è ricca di proteine nobili, vitamine B1, B2 e di minerali come ferro e zinco ideali per chi pratica attività fisica.

CONCEDERSI UN PIACERE RENDE MIGLIORE LA VITA. L'IMPORTANTE È SCEGLIERE LA QUALITÀ CERTIFICATA

MORTADELLA BOLOGNA IGP

CERCA I DUE MARCHI

- IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea.
- Prodotta solo con carne suina di alta qualità.
- Dal profumo inconfondibile e dal sapore unico e leggermente speziato.

www.delimeat.eu